

# Roso

— RESTAURANT —  
CHÂTEAU DE FREYCINET

*Au menu, Partage & Convivialité*

## Les Entrées

**Panacotta parmesan 8€**  
sablé amande - caviar de tomate aux amandes

**Raviole ouverte 12€**  
fenouil et coques - bouillon thaï

**Croustillant d'effiloché de cochon 10€**  
crèmeux d'aubergine fumée - prunes en pickles

## Les Plats

**Risotto verde 19€**  
courgette - ajo blanco - pancetta - picodon râpé

**Mosaïque de bar et truite d'Ardèche marinés 21€**  
vinaigrette au wasabi - crèmeux de fèves - émulsion betterave

**Agneau façon tajine citron confit 22€**  
olive verte - mousseline artichaut et petits pois

**Côte de bœuf (pour 2) 34€/personne**  
Frites - salade verte  
Sauce roquefort ou Beurre maître d'hôtel

## Les Fromages

**Création fromagère façon orientale 10€**  
fromage frais de vache, huile d'olive de Nyons, zaatar, rose et pistache

**Sélection de fromages affinés 8€**

## Les Desserts

**Pavlova hibiscus 12€**  
framboise - crème vanille-timut - sorbet framboise

**Figues fraîches 10€**  
crème de chèvre glacée - miel de la Drôme - praliné amande

**Semifreddo à la noisette 11€**  
coulis de mûre - tuile chocolat façon rocher

**Les Glaces de Provence 6€**  
Vanille - Chocolat - Chocolat-noisette - Citron - Framboise - Pêche Blanche  
Pistache - Nougat - Caramel

**Le café gourmand 9€**  
un café ou un thé & 3 mini desserts  
**On remplace le café par un digestif ? Get, Limoncello ou Baileys +3€**

**Un petit verre de Fruit Défendu (6cl) ? 4€**  
Ce vin rouge doux et fruité s'accordera avec tous nos desserts.

*Pour les Loulous*

Steak haché du boucher - frites maison -  
ketchup de betterave

Boule de glace vanille, chocolat ou fraise  
**12€**

*Ici, le bonheur est fait maison*